

Date du retrait de la commande : 24 25 31

N° commande :

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél :

Mail :

Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<u>Canapés et petits fours Apéritif</u> <u>Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)</u> <u>Même composition pour chaque plateau</u> <u>Plateau de 16 pièces 27 euros</u> <u>Plateau de 32 pièces 52 euros</u> <u>Plateau de 48 pièces 73 euros</u> <u>Composition du plateau 8 variétés différentes</u> <i>Millefeuille de foie gras au pain d'épices</i> <i>Mini burger au charbon végétal, volaille marinée et copeaux d'Ossau Irraty</i> <i>Tartare de saumon et St -jacques, avocat, herbes et graine de Meaux</i> <i>Croquant frais, concassée de tomates, pesto et jambon de Pays</i> <i>Magret de canard fumé compotée de figue sur sablé au piment d'Espelette</i> <i>Club Ibérique, caviar d'aubergine, crème de chorizo, pain multi couleur</i> <i>Oreillon d'abricot caramélisé au miel et foie gras fumé</i> <i>Bavarois aux 2 Saumons</i>			
<u>Plateau de 16 pièces</u>		27	
<u>Plateau de 32 pièces</u>		52	
<u>Plateau de 48 pièces</u>		73	
<u>Entrées froides</u>			
<u>Poisson</u>			
<i>1 /2 langouste Parisienne surgelée</i>		27	
<i>Ballotine de saumon et cabillaud, sauce aioli</i>		9	
<i>Effeillé de saumon mariné au sel noir de l'himalaya, Condiment raifort, pain au maïs</i>		9	
<i>Truite de mer fumée, émulsion yuzu et son blinis maison</i>		8	

New Chartreuse de St Jacques et petits légumes, crème curry citron		10	
<u>Autour du foie gras</u>			
Terrine de foie gras de canard entier du sud ouest « fumé », chutney exotique, pain aux céréales		9.5	
- Médaillon de foie gras de canard entier du sud ouest, « poivre et sel », condiment abricot romarin, pain aux céréales		10	
- Canon de foie gras de canard entier du sud-ouest « nature », compotée de poire coing, pain aux céréales.		10	
Entremet de veau du limousin confit, crémeux potimarron crumble de châtaigne, sauce ravigote pimentée		9.5	
Millefeuille de pintadeau au foie gras		8	
<u>Entrées chaudes</u>			
<u>Divers</u>			
Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine)		8	
Croustade feuilletée de ris de veau et champignons, sauce financière		9.5	
Tatin de foie gras aux pommes sauce Périgueux		12.5	
Brioche de fricassée de cuisses de grenouilles aux trompettes des morts, fondue de poireaux, sauce à l'hysope (plante anisée)		11.5	
<u>Entrées chaudes poisson</u>			
½ Langouste gratinée thermidor		27	
Cassolette de mini quenelle de brochet, et gambas, bisque de gambas, fondue de poireaux		10	
Coquille Saint- jacques St-Antoine		8	
Papillote Cristal de homard, wok de légumes aux épices et linguines		12.5	
New - Brochette de St Jacques en croute de beurre et lotte, fondue d'épinard aux arachides, émulsion de safran		12.5	
Médaillon de lotte lardé, crémeux de moules		12.5	
* New - Gambas géante snackée, flambée au cognac, jus à l'échalote, fenouil braisé (pièce de 250 g)		20	
Désignation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
<u>Viandes</u>			
½ Magret de canard du Sud-Ouest sauce Bigarade		11.5	
Pavé de quasi de veau sauce morilles		12	
New Canon de filet de porc lardé, farci aux abricots et pruneaux Jus corsé		11	
Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail		10	
New Tournedos de bœuf limousin « Or Rouge », sauce périqueux		20	
Médaillon de filet de veau Limousin Rossini, jus corsé		15	
Ballotine de Pintadeau Label rouge, cèpes et châtaignes, jus corsé		10	

<i>Tournedos de magret de canard au foie gras, sauce balsamique.</i>		12.5	
<i>Tournedos de bœuf Limousin Rossini, sauce Périgueux</i>		15	
<u>POISSONS</u>			-
<i>Médailon de lotte lardé, sauce safran</i>		14	
<i>Filet de cabillaud en habit vert, sauce corail</i>		10.5	
<u>Légumes</u>			
<i>Mousseline de carottes, cardamome, et passion</i>		3.5	
<i>Gratin dauphinois</i>		3.5	
<i>Clafoutis de cèpes et châtaignes</i>		4	
<i>Ecrasée de pommes de terre aux truffes</i>		4	
<i>Risotto crémeux aux herbes et parmesan</i>		4	
<i>Royale de légumes oubliés</i>		3.5	
<i>Wok de légumes de saison au sésame</i>		3	
<i>Frite de polenta Provençale</i>		3	
<i>* New Mousseline de choux fleur au poivre timut</i>		3.5	
<u>FROMAGES en plateau pour 6 personnes (60 g/p.)</u>			
<i>Plateau de fromages et raisin frais 6 p. (Cantal, Saint-nectaire, Fourme d'Ambert, Saint-Marcellin)</i>		29.5	
<u>Desserts :</u> <i>la part (bûche minimum pour 4 personnes)</i>			
<i>Bûche « Tiramisu » biscuit cuillère, ganache montée marsala, crémeux café.</i>		4,50	
<i>Bûche « crousti-fondant-choco-pralin » mousse chocolat, biscuit Brownies chocolat orange sanguine , crémeux caramel beurre salé.</i>		4,50	
<i>Bûche « Blue berry-vanille » mousse myrtille, biscuit madeleine pistache, crème brûlée vanille.</i>		4,50	
<u>DESSERTS INDIVIDUELS</u>		4,50	
<i>« Finger émotion, chocolat Guanaja », confit d'orange, sablé breton choco noisette.</i>		4,50	
<i>Le « grand macaron » ganache montée praliné, crémeux de citron jaune et confit de citron vert.</i>		4.5	
<i>Le « B » Napom, mousse châtaigne de Beynat, marron confit, compote de pomme du limousin et sa bavaroise, biscuit sablé à la cannelle.</i>		4.5	

***Commandes jusqu'au 20/12/2021 pour Noël et jusqu'au 27/12/2021
pour le 31 décembre 2021 !***